

COMACCHIO LA SENTENZA: UN ANNO DI RECLUSIONE Casa abusiva sul Logonovo Condannati padre e figlio

I due pescatori hanno costruito su un'area protetta

di BENEDETTA SALSÌ

SI SONO costruiti la casa sul Logonovo, a Comacchio, in un'area protetta di ripopolamento faunistico. Per questa ragione, ieri, il giudice Silvia Giorgi li ha condannati, padre e figlio (Franco e Cristiano Zannini), a un anno di reclusione (pena sospesa per il papà, Franco).

Tutto risale al novembre 2008, quando viene fatto un primo sopralluogo della zona. I lavori sono ancora in corso. La seconda perlustrazione arriva nel gennaio 2009, a cantiere ultimato: sul terreno sventa un manufatto («su un rimorchio avevano alzato due pareti e un tetto», secondo l'avvocato difensore Eleonora Baldi), a cui erano state allacciate pure tutte le utenze.

Una costruzione effettuata però senza autorizzazione. Né del Comune di Comacchio (cui era stata presentata la richiesta, ma non è mai stata approvata), né dell'ente Parco del Delta, di cui è necessario il benessere. Quella è un'area protetta. Non solo, dopo poco, arriva anche l'ordinanza dell'amministrazione Cicognani che impone la demolizione della struttura. «Abusiva». Distruzione, però, mai avvenuta. Il «manufatto» (come viene definito sul capo di imputazione) è ancora là. «L'ordinanza di demolizione da parte della giunta comunale è stata impugnata davanti al Tar»,



LA DIFESA
L'ordinanza di demolizione della giunta comunale è stata impugnata davanti al Tar

continua il legale. Quindi tutto è rimasto in sospeso. Fino alla sentenza di ieri. «Per questa ragione, anche in attesa della decisione del tribunale amministrativo regionale, faremo sicuramente appello», chiosa la Baldi. Loro — pescatori di professione, all'interno di una cooperativa — avevano sostituito il loro bilancio rotto con quella sorta di abitazione. Una base sulla quale appoggiarsi durante le uscite in notturna.

Ma il codice parla chiaro. Soprattutto quello che vincola i beni ambientali. «Chiunque, senza la prescritta autorizzazione o in difformità di essa, esegue lavori di qualsiasi genere su beni paesaggistici è punito con la reclusione da uno a quattro anni, qualora i lavori ricadano su aree che, per le loro caratteristiche, siano stati dichiarati di notevole interesse pubblico». L'accusa (Stefano Antinori) aveva chiesto un anno e due mesi di reclusione. E il giudice ha messo il primo punto.



VALORIZZAZIONE

Da sinistra nella foto Marchesini, Ricci, Zappaterra e Masiero

LAGOSANTO NELLA FINE SETTIMANA Cultura, tradizione e turismo Arriva la Sagra della fragola

DUE WEEKEND, 19 anni e tutto il sapore della primavera. Si apre sabato, alle 18, la Sagra della fragola, che prosegue domenica e riprende nella prossima fine settimana. Degustazioni, percorsi enogastronomici, sfide culinarie e, il 17 maggio, una cena delle erbe a favore di Theleton, curata dallo chef Lorenzo Busoli. Domenica alle 15.30, la maratona entra nel vivo con la Fragola nel piatto, gara di abbinamenti gastronomici curati da cuochi esperti. «E' l'appuntamento più importante dell'anno, nel 2011 ha fatto 20 mila persone — dice il sindaco Paola Ricci — ed è l'occasione per valorizzare le nostre eccellenze. La fragola da una parte, il patrimonio ambientale e culturale dall'altra». Se la fragola è il biglietto da visita di Lagosanto, da dove viene il 90% della produzione italiana destinata al mercato interno ed estero, il Po di Volano, con la sua ciclabile e l'Ecomuseo dell'Iatrovoro Marozzo, ne rappresenta la carta d'identità. «L'enogastronomia è un momento centrale — dice Ricci — ma intorno c'è un paesaggio da scoprire, più a portata di mano grazie alla Sagra, che rientra nel circuito di iniziati-

ve di valorizzazione del territorio promosse da Delta 2000». L'identità culturale, tra terra e acqua, storia, natura e prodotti della terra è la mission di Delta 2000. «In un momento di crisi, le sagre affermate come questa — spiega Lorenzo Marchesini, presidente di Delta 2000 — sono un valore e un aiuto economico per le comunità». Due anni di eventi firmati Delta 2000 alla cui riuscita contribuisce la determinazione dei Comuni che li ospitano. «La Sagra è cresciuta, ma la sua realizzazione non era scontata — spiega Marcella Zappaterra, presidente della Provincia — Lagosanto, come altri Comuni, ha reagito alla crisi e l'ha mantenuta». Lagosanto non molla, la Proloco si prepara ad affrontare l'impegno e l'assessore alla cultura, Mameel Masiero si aspetta una buona adesione di pubblico. «Insieme al prodotto fresco da acquistare c'è il suo fantasioso utilizzo in cucina da gustare al ristorante in piazza, ma non solo. Venerdì 18, asparago, riso, vongole e altre tipicità — conclude — sono le prelibatezze di una grande cena del circuito enogastronomico».

Monica Forti

PROMETTE di bissare il successo dello scorso anno, quando la Sagra della seppia e della canocchia debuttò a Porto Garibaldi. E i presupposti ci sono tutti, come hanno spiegato ieri amministratori e organizzatori nel presentare il programma. C'erano l'assessore provinciale al turismo Davide Bellotti, Sandro Pozzati, Lorena Carli dell'associazione Alba che organizza l'evento, Luigi Pagan, presidente del Mercato ittico di Porto Garibaldi, lo chef Mauro Spadoni, gestore della cucina e promotore dell'iniziativa *Sagori Danare*. Tra le numerose iniziative e spettacoli, non mancheranno i mercatini di prodotti tipici della zona, affiancati da stand gastronomici provenienti da Argentina, Colombia, Brasile, bancarelle dell'artigianato, concerti dal vivo, esibizioni di arti marziali proposte dalle palestre locali, aree di gioco per bimbi. La manifestazione si sviluppa sul portocanale e, assoluta novità di questa edizione, anche sui viali Matteotti e Ugo Bassi. Ricordiamo che l'organizzazione è a cura di Alba, Associazione di promozione sociale, in collaborazione con il Mercato ittico, commercianti e i ristoranti che hanno partecipato numerosi all'iniziativa. Ecco il programma nei dettagli: si comincia sabato sul portocanale, alle 16.30 con lo spettacolo di Hip Hop a cura di Valentina Rossi

PORTO GARIBALDI SABATO E DOMENICA SECONDA EDIZIONE

La seppia e la canocchia 'regine' del lungo weekend



A TAVOLA L'iniziativa vuole valorizzare due prodotti tipici del nostro mare

(Metaphysical Body). Si prosegue alle 17 con danze orientali di Erika Forlani, alle 17.30 Ballando Reggaeton di Luca (Metaphysical Body); alle 18.30 spettacolari esi-

bizioni di arti marziali e sport da combattimento con il Kick Boxing Tiger Club. Alle 21.30 musica con l'orchestra Paolo e Stefy. Per quanto riguarda gli spettacoli in via

Matteotti, dalle 21.30 prenderà forma una serie di attività sociali dimostrative, mentre per quanto riguarda viale Ugo Bassi, alle 17.30 di sabato la Brass Band di Faenza offre uno spettacolo itinerante, alle 21.30 suonerà invece il gruppo musicale Insoniko (cover band). Gli appuntamenti di domenica sono altrettanto invitanti. Si parte dal portocanale alle 17.30 con una dimostrazione di arti marziali (Ju Jitsu) a cura del maestro Diurno della palestra di Porto Garibaldi. Si prosegue alle 18 con le premiazioni del torneo di calcio della Sagra della Seppia e della Canocchia e con l'attesa regata velica; quindici minuti più tardi imperdibile appuntamento con la terza tappa di «Una ragazza per il cinema» a cura dell'agenzia Maliziosa Magia di Marika Nelly Bellotti e Max Rocchi; alle 21.30 serata con musica disco e reggaeton a cura di Luca. Per quanto riguarda gli spettacoli di via Matteotti: si comincia alle 17 con una fitra serie di attività sociali e dimostrative a cura del Kick Boxing Tiger Club e Metaphysical Body; si prosegue alle 20.30 con l'esibizione di pugilato. Sul ring Kick Boxing Tiger Club. Gli spettacoli di viale Bassi incominciano alle 17.30 con un'esibizione degli sbandieratori e poi proseguono alle 21.30 con il gruppo musicale I Ziak ad Locarno.



PRIMO
Paolo Balboni e il sindaco Paola Ricci

LAGOSANTO ALLA SAGRA Sfida tra chef, vince Balboni

SI È conclusa con un grande successo la quinta disfida alla Sagra della fragola: ha vinto lo chef Paolo Balboni della trattoria Da Noemi di Ferrara. Il suo petto d'anatra con lamponi e fragole ha lasciato dietro di sé i piatti di altri due ottimi chef: Cristian Trasforini del ristorante Marcanton e Marcello Bigoni del ristorante Peopie. Ovviamente i complimenti sono andati anche agli altri cuochi, tra cui Antonio Piscopo, Rosa Acquaviva, Patrizia Terzi, Moreno Giusti e Gabriele Bergamasco, che si sono distinti per fantasia e competenza, sotto l'attenta guida dello chef Lorenzo Busoli. Il sindaco di Lagosanto, Paola Ricci, si è detta molto soddisfatta: «La Sagra della fragola - dice - è un appuntamento molto atteso in provincia e non solo. Con questo evento c'è l'opportunità di conoscere posti sicuramente alternativi alla grande città e soprattutto di venire a contatto con una natura strepitosa».

FESTIVAL EUROPEO | CONCERTI VENERDÌ E SABATO A COMACCHIO, MESOLA E POMPOSA

AllegroMosso, musica & giovani

In arrivo un migliaio di ragazzi: un 'megafono' per la riviera

di MONICA FORTI

UNA FESTA della musica europea, che venerdì e sabato vive in piazza Trepponti, all'abbazia di Pomposa e nel Castello di Mesola. Sono le tre tappe di Allegromosso, festival europeo delle scuole di musica, che porta in Emilia-Romagna seimila studenti tra i 12 e i 25 anni provenienti da 25 Paesi. Sono più di mille i giovani musicisti ospiti della nostra provincia, una schiera multilingue unita nel segno della musica, arrivata grazie all'assessorato al turismo regionale, che si è aggiudicato l'edizione del 2012 del festival e ha nella Provincia di Ferrara un sostenitore attivo.

Il passa parola e i racconti dei giovani musicisti, turisti 'paganti' della musica, saranno il megafono della nostra riviera e dell'entroterra: uno spot pubblicitario low cost di grande efficacia.

La maratona musicale, ad ingresso gratuito, si apre nelle tre differenti location alle 16 di venerdì e continua fino a sera, mentre sabato comincia alle 11



L'ORCHESTRA Alla kermesse, voluta dalla Regione, suoneranno gli studenti delle scuole di musica provenienti da 25 Paesi

L'ASSESSORE BELLOTTI «Occasione multiculturale che ci promuove all'estero, unica per il nostro turismo»

per chiudersi nel tardo pomeriggio.

La Sala delle Stilate dell'antica Abbazia vibrerà delle voci di cori provenienti da Germania, Spagna, Olanda, Polonia e Da-

nimarca; il Castello di Mesola si animerà delle note e delle danze di bande arrivate da Svezia, Austria, Svizzera, Spagna, Olanda, Slovacchia e Germania. A corpose formazioni bandistiche è affidato il palcoscenico di piazza Trepponti a Comacchio, dove si alternano musicisti italiani, finlandesi, tedeschi, austriaci e svizzeri. «Un'occasione multiculturale, unica per il turismo, che ci per-

mette di interagire con l'Europa e di promuoverci all'estero con la dovuta eco mediatica - spiega l'assessore provinciale al turismo Davide Bellotti - ci sono un migliaio di ragazzi che suonano e soggiornano in riviera, portandosi dietro amici e parenti, che torneranno a casa raccontando quanto hanno visto, cosa hanno mangiato e come hanno vissuto durante il festival». Allegromosso, 6 mila musicisti, 400 concerti in 25 località, tra città, borghi storici rivieraschi e dell'entroterra delle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, è una manifestazione fresca, di respiro internazionale, che porta nel Dna un pezzetto di storia di casa nostra. Ad uno stilizzato pentagramma, frutto dell'invettiva di Guido monaco di Pomposa, è affidata l'immagine del festival, alla sua XI edizione ma per la prima volta in Italia. La carrellata musicale, è promossa dalla Regione, con il sostegno di Province, Comuni, Aidsm, Emu, Rai 1.

COMACCHIO La preghiera nel Cinquecento, don Enrico Peverada ne parla al seminario

DOPO il secondo incontro del ciclo Musica sacra a Comacchio dedicato alla figura del compositore comacchiese Giovanni Battista Bergamini (1858-1922), la biblioteca del seminario di Comacchio affronta il terzo appuntamento, oggi alle 17.30. Relatore è don Enrico Peverada, uno dei maggiori esperti della storia diocesana ferrarese, scrittore di saggi, archivista e direttore della rivi-

sta Analecta Pomposiana, nonché esperto musicologo. Titolo della conferenza: Pregare in musica: tra Pomposa, Comacchio e Ferrara. Secoli XV-XVII. Si ricorda che il ciclo di incontri promosso dalla biblioteca del seminario si svolge in collaborazione con il Coro polifonico di Santo Spirito di Ferrara, e che il 26 ci sarà una messa cantata (la Missa papae Marcelli) in S.Cassiano.



TERME DI CASTEL SAN PIETRO

Terme si nasce, non si diventa

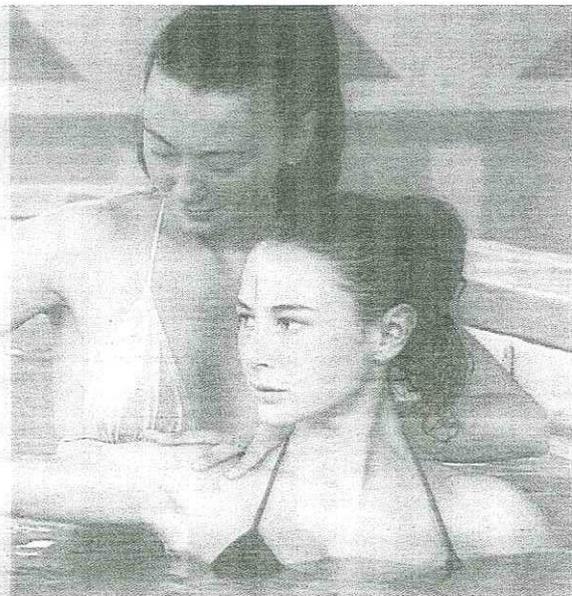
Grazie alle proprietà specifiche delle nostre acque termali
Vi offriamo le nostre eccellenze: cure termali e riabilitazione.

Fanghi, bagni, massaggi ed idromassaggi

Cure inalatorie e sordità rinogena

Riabilitazione, piscine termali e percorsi vascolari

Estetica e benessere termale



Viale Terme, 1113 - 40024 Castel San Pietro Terme - BO - Tel. 051.94.12.47 - Prenotazioni obbligatoria gratuita 051.94.04.08

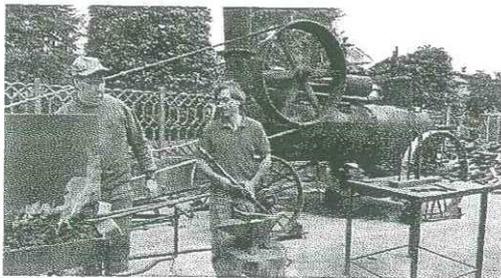
Direttore Generale - Sanitario: Dott. Attilio Menconi Ossini

www.termedicastelsanpietro.com



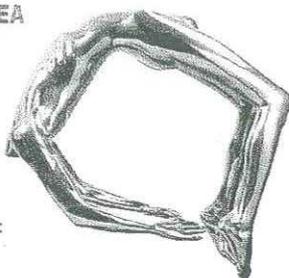
ARTIGIANATO IN MOSTRA

Bosconero Canavese (Torino). "Tra aria, acqua, terra, fuoco" è il titolo della mostra dedicata alla rinascita del lavoro artigianale organizzata dal Comune il 13 maggio, dalle 9 alle 19, con botteghe aperte, spettacoli, cantieri tematici. Per informazioni, telefono 011/98.89.616.



ARTE CONTEMPORANEA

Firenze. La Galleria dell'Accademia ospita dall'8 maggio al 4 novembre la mostra: "Arte torna arte". Opere di trentadue artisti contemporanei. Nella foto: *Arch of hysteria* di Louise Bourgeois, 1993.



Rimini - Fiera (dal 10 al 13 maggio), RiminiWellness, kermesse del fitness, benessere e sport. Al suo interno: Riabilitec, sezione dedicata alle Scienze e alle tecnologie per la riabilitazione e la rieducazione motoria.

Brisighella (Ravenna) - Centro (13 maggio), Sagra del carciofo moretto.

Lagosanto (Ferrara) - Centro (12 e 13 maggio), Sagra delle fragole.

Firenze - Giardino Corsini (dall'11 al 13 maggio), Artigianato e palazzo.

Montemurlo (Prato) - Centro visite in località Bagnolo (13 maggio), Monteferrato in festa. Escursioni guidate alla scoperta delle particolarità dell'area protetta del Monteferrato. Mercatino dei prodotti della terra, dell'artigianato e degli antichi mestieri.

Roma - Pontificia facoltà teologica San Bonaventura (dal 4 al 13 maggio), San Giorgio "il Vittorioso". Personale di Cinzia Tomassini.

IMMAGINE DELLA LUCE

Firenze. A Villa Clerici (foto) è in corso dal 12 maggio al 4 luglio la mostra: "Immagine della luce". Sono esposte circa cinquanta opere (dipinti, sculture, installazioni) di ventitré tra i più importanti artisti europei contemporanei.

FESTIVAL ANTI MAFIA CONTRO LE MAFIE

Bologna. In sei comuni delle province di Bologna e Modena (Bazzano, Crespellano, Monteveglio, Castelfranco Emilia, Spilamberto e Savignano sul Panaro) si svolge dal 7 al 13 maggio "Aut aut", il primo Festival regionale contro le mafie. L'obiettivo è di valorizzare la cultura della legalità, della lotta alla mafia e di diffondere il messaggio del rispetto per le istituzioni e per le regole sociali, in modo particolare tra i giovani. Sono previsti incontri e attività varie, per grandi e bambini. Informazioni su: facebook.com/autautcontrolemafie



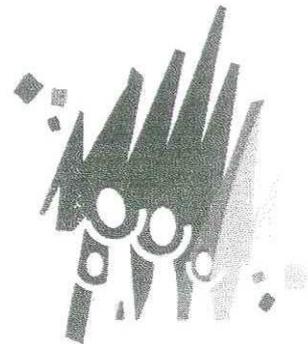
INFIORATA IN ONORE DI SAN ROCCO

Capriati a Volturno (Caserta). Fra le tradizioni cristiane c'è quella di cospargere di fiori le strade al passaggio delle reliquie, da cui è nata l'Infiorata. Il 12 maggio c'è quella dedicata a san Rocco, nella città sede del Museo iconografico europeo di san Rocco. Info, tel. 06/68.96.416. www.amicidisanrocco.it



121

FAMIGLIA CRISTIANA N. 19/2012



VII INCONTRO MONDIALE DELLE FAMIGLIE

MILANO 2012

ECONOMIA IN TEMPO DI CRISI

Milano. Proseguono gli incontri su economia, lavoro, giovani e società organizzati da *Il Sole 24 Ore* e dalla Fondazione Milano famiglie 2012, in vista del VII Incontro mondiale delle famiglie. Il prossimo appuntamento è il 10 maggio, alle 18.15, presso il Centro congressi San Fedele. Interviene il cardinale Peter Turkson. Segue la visita ai palazzi storici di Milano, da prenotare al numero 800.16.76.19. www.ilssole24ore.com/family2012

In Italia Euro 1,50

Inti

ENZO DECARO
"Sono un papà... pendolare"



GUIDA PRATICA
L'orto
fai da te

Antonella

"Con Eddy non so
cos'è la noia"

SPECIALE

Ecco chi ha vinto il nostro Premio Letterario

SOCIETÀ
Tornano di moda le fiabe

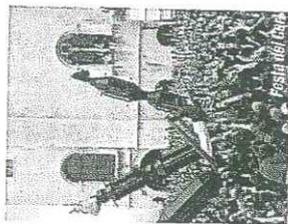
CUCINA
Porta in tavola i colori del sole



Larche

Il maggio ad Ascoli Picena deliziosi per il palato con Frisulivo e le sue leccornie e le attività e novità, fra cui i serati al Borgoforte (formag-misto vaccino-ovino invece quattro anni), i Friscu li-le proposte della tradizione americana e giapponese, il corso La mia liva, sfida a col-oliva all'asciana (in dialet-). Gli amanti della lettera- potranno seguire il Salone libro gourmet e ci saranno ità per i piccoli cuochi in i. I ristoranti del centro sto- di Ascoli ospiteranno i ti Menù tutto fritto.

www.frittomistoaditaliana.it
al 25 al 27 Poiesis, a Fa- rno e Geoga (AN), festival un ricco calendario di even- turali, ospiti esponenti in- zionali delle diverse arti, poesia alla musica, dall'arte attiva al cinema, al teatro; :poiesis-fabbriani.it
fo sulla regione:
www.turismo.marche.it



Boia del Fato

Lazio

Il 25 e il 26 a Gaeta (LT) si può cedere alla gola, con la manifestazione *La Tiella e Polpina di Gaeta*. L'occasione per degustare le diverse tipologie di tiella, piatto tipico gaetano, e conoscere il segreto della preparazione di questa antica sorta di pizza ripiena di verdure o pasce (polipi, alici, scaro-la, cipolle). Inoltre sarà possibile assaporare anche la famo-sa oliva di Gaeta, conosciuta già dai tempi di Enea.
Info: tel. 0771452518, www.prolocoagaeta.it
www.gaetavola.org

Emilia Romagna

A Lagosanto (FE) il 12, 13 e il 19 e 20 protagonista la fragola: degustazioni, percorsi gastronomici e gare culina-rie nel centro storico, dove i produttori offriranno dolci a tema, prodotti e vini del territorio. A disposizione dei turi-sti un trenino elettrico che permetterà di seguire un per-corso naturalistico a contatto con le bellezze del luogo, co-me l'Antico Idroscalo di Marozzo.
Il 6 e 13 a Campogalliano (MO) il *Parco della Bilan-zola* propone per i più piccoli una serie di laboratori per sco-prire il piacere della ricerca scientifica. I ragazzini dai 6 agli 11 anni si cimenteranno con torri di chiodi, bracci idraulici, giochi da fachiri, uova pieghevole per imparare tanto su equilibrio, forza, pressione, leve, acqua e altri fluidi.
Info: tel. 059527133, www.museodelablancia.it
www.comune.compegalliano.mo.it

Umbria

Tanti appuntamenti a Gubbio (PG), a partire dalla *Festa del Ceri*, una delle feste medievali più vive e travolgenti, che si svolge ogni 15 maggio, sino al *Palio della Befanata*, com-petizione risalente a XV secolo, che si svolge ogni anno l'ul-tima domenica del mese e alla sentita *Fiera di S. Ubaldo*, il 17, dedicata al Santo Patrono. Il *Park Hotel ai Cappuccini* pro-pone il pacchetto "Feste di primavera", a partire da 380 € per persona, min. 2 notti (tranne 14 e 15 maggio), comprensivo, tra l'altro, di 2 pernottamenti in doppia con colazione a buf-fet, 1 cena tipica umbra, 1 accesso alla Spa, 1 Trattamento Cor-po, 3° letto e piccola colazione gratuiti per un bambino fino a 16 anni; **www.parkhotelcappuccini.it**

TEMPO DI ASPARAGI

Amici, Artisti e Asparagi: la manifestazione biennale, realizzata da 6 ristoranti fa-centi parte del gruppo Fritu-ri e Venezia Giulia Via dei Sapori, porta "in scena" l'a-sparago bianco (sopra) e quel-lo verde. Una kermitesse eno-gastronomica per conosci-re e apprezzare l'oraggio.
Info: tel. 0432889045, ristorantefaverna@yahoo.it

Grado (GO) ospita sino al 1° maggio una mostra-con-corso sulla prelibatezza della zona, *l'Asparago di Fossalon*, durante la quale è possibile degustare il pregiato ortaggio nei chioschi eno-gastrono-mici allestiti ad hoc e nei mi-gliori ristoranti della città.
Info: www.turismoofvg.it

La *Rassegna Gastronomi-ca dell'Asparago Piacenti-no* permette di scoprire pic-ci deliziosi. Il Consorzio per la Promozione, Sviluppo e Turis-mo dell'Asparago Piacentino, con 30 ristoranti dislocati un-po in tutta la provincia, pro-pone menu a tema sino al 4 giugno. Novità: l'abbinamento gusto e cultura: chi va in uno dei ristoranti aderenti riceve un coupon per la visita gratul-ta a una delle bellezze artisti-che del Piacentino, da Palazzo Farnese alla Rocca di Castel-Arquato. In più, pacchetto tu-ristico "Sogno d'Asparago", con varie opzioni per l'alloggio.
Info: tel. 0523461835, www.asparagopiacentino.it

Stelle, Malglio, Castelli: dal 16 maggio sino al 6 settembre, nella zona di Merano (BZ), 5 cene all'insegna del cibo di qua-lità, in compagnia di altrettanti chef, in contesti originali e diver-si tra loro. La prima esperienza si svolgerà a Castel Trofè, il ma-niero che dà il nome all'area (gli altri appuntamenti saran-no il 18 giugno, 17 luglio, 12 agosto, 6 settembre).
Info: tel. 0473200443, www.meranodintorni.com

Dal 18 maggio al 3 giugno, grazie al pacchetto *Settimane gastronomiche montane*, i ristoranti di Tires (BZ) offro-no menu speciali all'insegna della cucina tipica, per assaporare antiche ricette, dalla zuppa di birra scura agli gnocchetti di aglio orsino con finferli.
Info: tel. 0471610310, www.rosengarten-latemar.it

LAGOSANTO

La Sagra della Fragola nelle bufere Pioggia e terremoto le cause

"E' stato purtroppo un triste bilancio quello della Sagra della Fragola 2012" esordisce il sindaco di Lagosanto Paola Ricci da fronte di investimenti fatti e di un programma ricco di contenuti o di spessore, un po' tutto è andato in fumo a causa di del maltempo, ma soprattutto a causa del terremoto. I nostri volontari così come tutti coloro che hanno lavorato con passione e tanto impegno a questa edizione, si sono dovuti

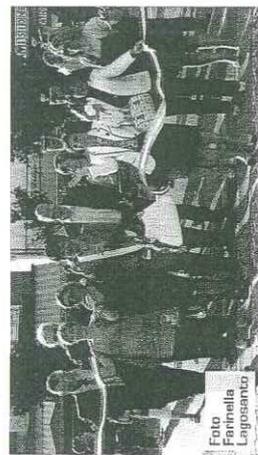


Foto Fannella Lagosanto

arrendere difronte alle avversità oggettive. Dal mio punto di vista, comunque, non posso fare altro che ringraziare tutti i cittadini e tutti coloro che hanno partecipato e che hanno creduto in questa manifestazione. Il sindaco prosegue poi: "In questo momento così importante per il nostro territorio, non posso fare a meno di pensare ai miei colleghi sindacati dei comuni del latte ferrarese che in questo momento sono alle prese con problemi grandissimi e che si trovano ad affrontare molti grandi problemi. Proprio ieri (domenica) qui a Lagosanto si è vista sulla una domenica di sagra decisamente diversa rispetto a quella di tutte le altre edizioni. Nessuno infatti tra i partecipanti e

tra i volontari si è lamentato per ciò che erano le condizioni atmosferiche e la ristrettezza per ciò che è successo vicino a noi era palpabile. "Addirittura molti delle persone che hanno partecipato alla sagra o che telefonavano, chiedevano se il nostro Comune avesse subito danni a edifici pubblici o alle scuole, dimostrando così un sincero coinvolgimento ed interesse soprattutto dal punto di vista umano". Continua poi: "Nonostante quindi questa edizione della sagra abbia dovuto affrontare grandi problemi, credo che sia giusto pensare al futuro e, quindi, da parte nostra ci sarà l'intenzione di proseguire sulla via intrapresa che ritengo sia quella giusta. Nel contempo ringrazio soprattutto i tanti volontari e tutti coloro che hanno lavorato e che si sono impegnati in questo evento. Desidero anche esprimere la mia solidarietà ai Comuni che hanno subito il terremoto, sentendomi particolarmente vicina a loro".

**BAR - PASTICCERIA
GELATERIA
di Luisa Menegatti**

"Le Delizie"

Pizza V. Veneto, 12 - LAGOSANTO (Fe)
Cell. 349 2945923

**CI STIAMO PER TRASFERIRE
IN PIAZZA V. VENETO, 44**

Edil Lagosanto

di Furegato Gianluca & C. s.a.s.
Materiali edili
Legnami - Ferramenta
Colori e vernici
Pavimenti

Via S. Giuseppe - LAGOSANTO (Fe)
Tel. e Fax 0533 900296
e-mail: edilagosanto@gmail.com

Mazzini
di Mazzini Marco & C.

**MARMI e GRANITI NATURALI
MARMIRESINA e QUARZI
ARTE FUNERARIA**

Via Giovanni XXIII, 37
LAGOSANTO (Fe) Tel. e Fax 0533 94090
e-mail: mazzini158@gmail.com

Il concorso miglior chef

della Fragola di Lagosanto - commenta. Il primo cittadino è sempre di più un appuntamento molto atteso nella provincia di Ferrara e non solo. Con questo evento c'è l'opportunità di conoscere posti sicuramente innovativi, anche particolarmente gustosi." Continua poi: "Non da ultimo mi piace sottolineare come la proposta gastronomica sia estremamente variagiosa, così come è assolutamente bello vedere che la cittadinanza sia legata che turistica, partecipa con molto entusiasmo alle nostre proposte, nonostante il momento sicuramente poco favorevole per l'economia sia locale che nazionale." Il sindaco però aggiunge anche una vana di polemica: "Mi dispiace molto che nel fine settimana in città e soprattutto di venire in contatto con una natura strepitosa. Oltre a tutto ciò la nostra Segra si sta sempre più caratterizzando anche per l'alto profilo gastronomico". "Le nostre programmazione territoriale sarà il mio plauso," prosegue



ramente alternativi alla grande città e soprattutto di venire in contatto con una natura strepitosa. Oltre a tutto ciò la nostra Segra si sta sempre più caratterizzando anche per l'alto profilo gastronomico". "Le nostre programmazione territoriale sarà il mio plauso," prosegue

Si è conclusa con un successo enorme la 5ª edizione tra chef In occasione della Sagra della Fragola di Lagosanto. Pubblico delle grandi occasioni e grande patto durante l'attesa della proclamazione del vincitore: lo chef che si è aggiudicato l'ambito riconoscimento è Paolo Balboni della trattoria Da Nenni di Ferrara. Il suo "petto d'anatra con lamponi e fragole" ha lasciato dietro di sé i piatti di altri due ottimi cuochi e cioè Cristian Trasforini del ristorante Marcantonio e Marcello Bigotti del ristorante Peopole. Ovviamente i complimenti sono andati anche agli altri chef, tra cui Antonio Piscopo, Rosa Acquaviva, Patrizia Terzi, Moreno Giusti e Gabriele Bergamasco, che si sono distinti per fantasia e competenza, sotto l'attenta guida dello chef Lorenzo Busoli. Il sindaco di Lagosanto, Paola Ricci, si è detta molto soddisfatta della grande partecipazione al primo week-end della manifestazione da parte di un nutrito numero di visitatori: "La Sagra

Assegnato il Flocinino d'Oro

ad assegnare, all'unanimità, il Flocinino a Maria Arnalda Vitali, la grande generosità, l'ottimo lavoro nel camping Florenz a persone fragili offrendo loro un lavoro e quindi autosoma e rispetto di se stessi. "Ha fondato il Lido di Pomposa - ha detto Paola Ricci - partendo da Marozzo, non riesce mai a dire di no, del patto per Lagosanto è l'aiutrice e principale protagonista, sempre prodiga di suggerimenti per migliorarne l'efficacia, finalizzata all'insegnamento di persone bisognose. Il primo giorno che entrò in municipio come sindaco, trovò una mamma con due bimbi piccoli appena sratata, non sapevo che fare, chiamai Arnalda che mi disse mandali da me. Col fratello Franco sono un bellissimo esempio di imprenditori socialmente responsabili, un valore aggiunto per tutto il territorio".



Da sin.: Gianluca Bonazzi; Arnalda Vitali; Paola Ricci, Foto Fannella Lagosanto

livello nazionale". Sindaco che domenica mattina alle quattro, era in piazza insieme ai volontari e Carabinieri chiamati dalla V carabinieri degli stand, alcuni dei quali rischiavano di essere portati via dal vento. Nelle motivazione che hanno portato

FFI Racing POLIS

OFFICINA FLLI POLIS s.n.c.
di Finessi Marco & Massimo

RIPARAZIONE AUTO E MOTO

- Diagnosi computerizzata sia per moto che per auto
- Montaggio di moduli potenza aggiornata (Power commander, Rapid bike)
- Cambi elettronici
- Stazione di servizio Q8

Via del Mare, 55 - Lagosanto (Fe)
Tel. e Fax: 0533 94026 - Cell. 338 8515223 - 348 7685878

La Rivista

di Un Po nel Delta

periodico d'informazione locale

Tutte le strade portano al jazz

21 e 28 luglio 2012
Comacchio (Fe)

Intervista
al nuovo Sindaco
di Comacchio

pag. 2

Cinema
pag. 9

Estate in arrivo:
prepariamoci

pag. 10

Fiera di
Massa Fiscaglia
Paninifesta

pag. 16 e 17

Infotrasparenza:
"Bevi senza
moderazione"

da pag. 19 a pag. 22

FOTO Luca Pasqualini - Ferrara



Un momento della messa per i volontari dell'Avis mesolana

L'Avis di Mesola è protagonista

► BOSCO

Una pioggia insistente ha solo parzialmente modificato il programma della festa sociale dell'Avis di Mesola, celebrata domenica nel Boscone della Mesola in una cornice veramente suggestiva. La messa per gli avisini, arrivati pur col tempo inclemente, è stata celebrata dal parroco di Bosco don Francesco Garbel-

lini alla presenza degli assessori Gianni Padovani e Carlo Ragazzi, del presidente della sezione di Mesola Paolo Scarpa e del comandante dei carabinieri di Mesola, maresciallo Diego Del Tufo. Nella sua omelia, il sacerdote ha voluto evidenziare l'importanza della donazione del sangue come gesto di generosità fra le persone ed ha ricordato le cinque vittime ed i diciotto feriti

della comitiva di carabinieri in congedo di Aprilia che si stavano recando al 22esimo raduno nazionale di Jesolo e che hanno avuto un incidente stradale vicino a Padova. Dopo la funzione ed i saluti del presidente Scarpa e del sindaco Lorenzo Marchesini, giunto per la consegna degli attestati, sono stati appunto premiati con le varie benemerenze numerosi donatori ed è stato

sottolineato che l'impegno gli avisini deve continuare quanto la nostra provincia fatto segnare una leggera flessione nelle donazioni nel 2011. L'altro più in provincia che capoluogo. Il primo cittadino ha anche evidenziato la serrata ottima organizzazione della zona comunale in occasione questi eventi. Accompagnato dalla forestale poi la comitiva è fatta un giro nella riserva (in zona dell'Elciola e al Palazzo delle Duchesse per poi ritrovarsi al ristorante Taglio della F. per il pranzo.

Vandalismi sulle barche nel porto

Gorino, presi di mira i natanti di alcuni pescatori delle coop che stanno lottando per il reddito

► GORINO

Atti vandalici, nella notte tra sabato e domenica nei confronti di alcune imbarcazioni ormeggiate nel porto di Gorino. L'azione - che non ha avuto nulla di clamoroso, ma che testimonia di uno stato di tensione tra chi opera nella Sacca - ha colpito i soci delle cooperative che da alcuni mesi sono impegnate in un lungo braccio di ferro per la questione della zona "nursery" e in conflitto con le istituzioni, che a loro dire non stanno facendo il possibile per risolvere il loro problema.

Alla imbarcazione di Mauro Gennari presidente della cooperativa Venus è stato fat-

**Gennari: sono atti intimidatori
Speriamo che tutto rientri nella normalità**

**L'azione compiuta durante la notte
Presentate denunce contro ignoti**

to sparire il boccaporto che copre il vano di poppa, che è stato successivamente recuperato nelle acque del porto di Gorino.



Barche ormeggiate nel porto di Gorino

In più ad alcuni soci delle cooperative Santa Maria e Albatros sono stati tolti gli ormeggi alle barche, lasciandole andare alla deriva sulle ac-

que del porto. «Questi atti intimidatori - dice Mauro Gennari, - possono essere messi in relazione agli avvenimenti delle rimo-

stranze che stiamo rappresentando agli organi istituzionali riguardanti lo stato di crisi economica in cui versano le nostre cooperative. E con il fatto che qualcuno non vuole che noi andiamo a pescare in una zona nella quale, comunque, abbiamo autorizzazioni ministeriali. Spero che questi atti siano finiti a se stessi - rileva il presidente della cooperativa Venus - e che il tutto rientri nella normale dialettica, nel tentativo di risolvere il problema che sta gravando sulle nostre famiglie».

Gli atti sono stati segnalati dai pescatori presi di mira ai carabinieri di Gorino, con tanto di denuncia contro ignoti, per i vandalismi

IN BREVE

GORO Incontro per le famiglie

► Oggi alle 17, nel Centro Adolescenti "Centro dell'Amicizia" di via Barchessa si terrà un incontro pubblico per genitori e operatori con la psicologa Francesca Battar consulente per le famiglie del centro "La Libellula". L'incontro verterà sui problemi degli adolescenti

CODIGORO Sicurezza sulle strade

► Domani alle 19 nella sa Finessi del Comune di Codigoro, incontro pubblico nell'ambito della campagna: "Allacciati anche tu", dedicata ai bambini delle elementari, per diffondere nelle famiglie la cultura del responsabile su strada.

LAGOSANTO

La fragola protagonista per due fine settimana



Da sinistra Marchesini, Ricci, Zappaterra e Masiero

► LAGOSANTO

«La nebbia servirà pur a qualcosa» chiede in maniera retorica il sindaco Paola Ricci per evidenziare che è il clima del suo territorio che permette a «umidità e terreni sabbiosi di coltivare le fragole migliori in circolazione». Il dolce frutto del terreno verrà celebrato nei prossimi due week end con la 19esima edizione della sagra della fragola (12-13 e 19-20 maggio). «È il momento più importante della nostra comunità - dice il primo cittadino laghese -, conosciuto anche al di fuori dei confini provinciali, siamo attorno ai 20.000 visitatori nei due week end; formula consolidata: valorizzazione delle eccellenze dalla fragola, con il 90% della produzione italiana che arriva sul mercato dai vivai di Lagosanto, alla raccolta delle erbe, alle bellezze ambientali, col Po di Marozzo, e architettoniche industriali con l'antico idrovolto, l'eco museo della bonifica e l'erbario. Non dimentichiamo l'aspetto solidaristico, grazie all'iniziativa con Teletthon e la cena delle erbe il cui ricavato viene interamente devoluto».

La sagra, resa possibile grazie anche ai volontari della Pro Loco, è inserita nel circuito enogastronomico del Delta e gode del patrocinio della Provincia. «Manifestazione cresciuta negli anni - interviste Marcella Zappaterra, presidente della Provincia - la sagra è veicolo importante per la promozione e valorizzazione prodotto». «Fa parte di una serie di eventi dei territori costieri dal litorale ferrarese al ravennate basati sulla qualità e al rapporto tra prodotto e territorio - spiega Lorenzo Marchesini, presidente di Delta 2000 -; progetto triennale giunto al secondo anno di vita; le sagre vanno considerate anche come momento di visita del territorio». Diverse iniziative fanno da cornice all'evento principale. «Percorso in trenino per far conoscere le vie del Sale con tappa all'eco museo - dice l'assessore Manuel Masiero; si segnala anche la quarta sfida tra cuochi con piatti a base di fragola e la consegna del "fiocchino" d'oro, simbolo del nostro paese, per dare visibilità a coloro che operano nel volontariato».

Corrado Magnoni

GORO

Sull'ex discarica sorge un impianto fotovoltaico

► GORO

Sabato, nell'ambito dei Solar Days di Legambiente, si inaugura l'impianto fotovoltaico costruito sull'ex discarica di inerti nel territorio del Parco del Delta. Alle 11 è prevista la presentazione dell'impianto, con la partecipazione, oltre al sindaco di Goro, dell'onorevole Alessandro Bratti, di Lucilla Prevati (direttrice Parco del Delta), di Lorenzo Fratini (Presidente Legambiente Emilia Romagna), e dell'assessore provinciale. Dopo il buffet con prodotti tipici offerto dal Comune di Goro alle 14 ci sarà il trasferimento all'impianto fotovoltaico, con visita guidata da parte dei tecnici.

CODIGORO, PARROCCHIA DI S. MARTINO

Festa per la prima comunione di 26 bambini



► Un intenso momento è stato vissuto domenica anche nella parrocchia di San Martino Vescovo a digoro. Nella chiesa, gremita, 26 bambini hanno ricevuto la Prima Comunione: Elisa Azzi, Chiara Bago, Sara Barbé, Stefano Bedendo, Andrea Berin, Melissa Capaccio, Barbara Casellati, Parisina Castagn Gabriele Chiarelli, Antonio Di Vita, Bartek Farinella, Gianluca Finessi, Riccardo Fiore, Luca Fogli, Veror Furegato, Davide Gennari, Giuseppe Jacono, Gaia Mussini, Massimiliano Piva, Giulia Pregolato, Nic Rizzi, Thomas Rocchi, Nicola Soncini, Francesco Tancini, Mathilda Telloi e Roberto Trasforini. (pg.f.)

Annunci Economici

Al sensi dell'art. 1 della legge 9 dicembre 1977 n. 903, le inserzioni di Ricerca di Personale devono sempre Intendersi riferite sia agli uomini che alle donne. Si prega di non inviare curricula indirizzati a Casella Pubblicità tramite Raccomandata o Assicurata.

COMUNICAZIONI PERSONALI 10

Chattare e scoprire sempre nuove anche intriganti della tua città.

0299719009

PER LA PUBBLICITÀ IN LA NUOVA FERRARA

Enti Pubblici e Istituzioni

Gli avvisi pubblicati sono consultabili on-line all'indirizzo: www.entitribunali.it

Affitti e Vendite

Il settimanale delle offerte immobiliari

Tutte le domeniche con **la Nuova Ferrara**

Per informazioni e adesioni:
0532 203453 - 209182

A. Manzoni & C. Pubblicità

Rapina alle Poste, bottino di 80mila euro

San Giuseppe: due banditi a volto coperto e armati di pistola hanno chiuso i dipendenti nel bagno e sono fuggiti

■ SANGIUSEPPE

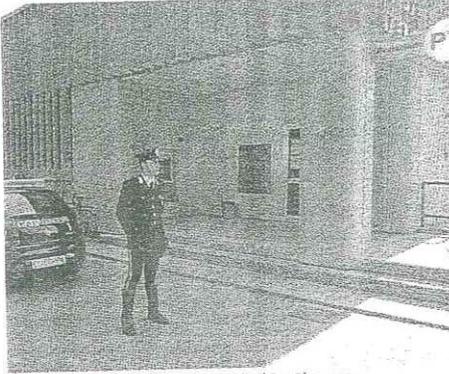
Una giornata come tante altre di lavoro, arrivo in ufficio qualche minuto prima delle 8, organizzazione dell'attività ed alle 8.25 il via all'apertura della porta dell'ufficio postale di San Giuseppe.

Ieri avrebbe dovuto essere così, ma non lo è stato. Due uomini, volto coperto, armati di pistola, hanno atteso che arrivassero tutti i dipendenti dell'ufficio postale, portalettere inclusi, e li hanno "invitati", sotto il tiro delle armi, ad entrare nell'edificio. Una volta dentro, i rapinatori, volto coperto da un passamontagna (un sottocasco), guanti alle mani, hanno legato le mani stesse dei dipendenti, in tutto 13, 8 portalettere (avrebbero dovuto essere nove, ma uno era in ferie) e 5 impiegati, direttrice inclusa, ed hanno aspettato l'apertura delle casse dell'Atm (bancomat dell'ufficio postale) e della cassaforte.

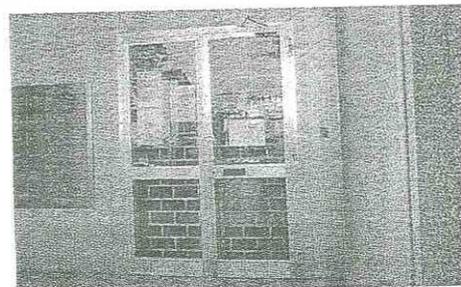
Gli ostaggi sono stati divisi in due gruppi, ma nessuno che potesse stare dietro l'altro, bene in vista, mentre uno dei due rapinatori, con la pistola puntata, ha preso la direttrice ed ha aspettato l'apertura delle casseforti. Una volta preso il denaro, circa 80mila euro, ma forse anche qualcosa di più, i rapinatori hanno chiuso tutti in bagno, messo una cassetta davanti alla porta, ma questa si apriva verso l'interno.

Poi sono scappati, dal retro (da dove erano entrati) ed hanno saltato la rete di recinzione, usando come "scala" il cofano di un'auto delle Poste. I due rapinatori si sono dileguati a piedi, nella campagna circostante, poco distante probabilmente nella parallela via delle Nazioni, che s'innesta direttamente sulla Acciaiola. I due uomini, uno alto sul metro e ottanta, l'altro più basso, hanno parlato con accento meridionale. Poche parole, comandi secchi. Quel che ha stupito i dipendenti, una volta ripresi dallo choc, è stata la profonda conoscenza dell'attività dell'ufficio postale di San Giuseppe. I rapinatori sapevano infatti con estrema precisione quante persone sarebbero dovute arrivare attorno alle 8.

Le indagini sono seguite dai carabinieri della Compagnia di Comacchio e dal nucleo operativo, coordinato dal vicecomandante della compagnia e comandante del radiomobile,



I carabinieri di fronte all'ufficio postale di San Giuseppe



L'ingresso, ieri chiuso, dell'ufficio postale



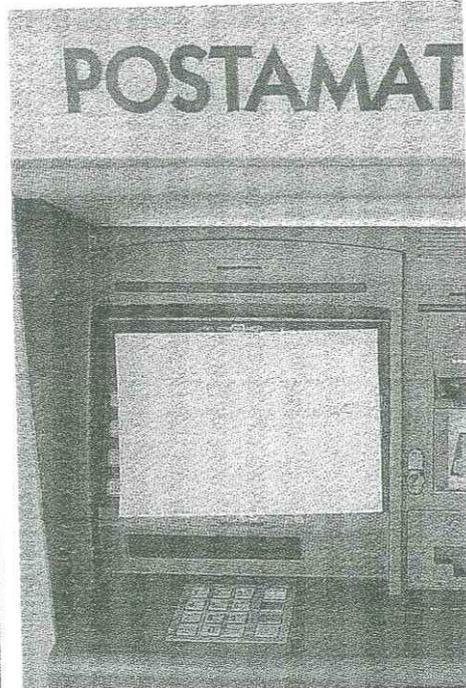
tenente Andrea Coppi.

«Io stamane (ieri ndr), sono arrivato con 10 minuti di anticipo - ricorda un portalettere - mi sono seduto sui gradini a fumare una sigaretta, non ho visto nessuno, se non i miei colleghi che sono arrivati uno dopo l'altro: poi quando c'eravamo tutti, pronti ad entrare, eccoli, pistole in pugno che ci hanno detto di entrare! Una volta den-

tro ci hanno legato le mani, chi davanti, chi dietro, con fascette da elettricista, hanno preso la direttrice ed hanno atteso l'apertura delle casseforti. Preso il denaro, ci hanno chiusi nel bagno, e poi sono fuggiti. Una volta fuori abbiamo chiamato i carabinieri. Meno male che nessuno è rimasto ferito».

Maria Rosa Bellini

COPIRODUZIONE RISERVATA



Il Postamat "temporaneamente guasto per rapina"

«Ci hanno legato le mani»

SANGIUSEPPE - «Eravamo tutti pronti ad entrare, dovevamo organizzare la giornata lavorativa - ricorda una dipendente dell'ufficio postale di San Giuseppe, rapinata ieri, prima dell'orario di apertura da due uomini mascherati ed armati di pistola -, quando sono arrivati due uomini, mascherati, guanti alle mani, uno alto, uno un po' più basso; ci hanno fatto entrare, ci hanno legato le mani con le fascette da elettricista, ho ancora i segni ai polsi! Ci hanno divisi in due gruppi, ma nessuno doveva stare dietro all'altro, il più alto ha detto che se nessuno si muoveva non sarebbe successo nulla. Poi ha preso la direttrice, aspettando l'apertura delle casseforti, mentre il più basso ci teneva sotto controllo con la pistola spianata. Incredibile, all'ingresso dell'ufficio ha detto, sempre il più alto, dovrete essere in 13, quindi era da un po' che studiavano l'andamento dell'ufficio. Poi una volta presi i soldi ci hanno chiusi in bagno, messo una cassetta davanti alla porta, ma questa si apre dall'interno, e sono fuggiti... Sotto choc, ma illesi; i dipendenti delle Poste, che accorpa anche i portalettere di Lagosanto. Un ufficio che già nel 1999 e nel 2008 aveva subito due assalti. (m.r.b.)»

L'auto in dotazione a Poste italiane sulla quale gli investigatori pensano che i rapinatori siano saliti scavalcando la rete

IN BREVE

PONTELANGORINO Cena benefica per aiutare Lorenzo

Organizzata dal Comitato per i Diritti Civili e Umani, con il patrocinio del Comune di Codigoro, è stata organizzata una cena di beneficenza fissata per questa sera, alle 20, a Pontelangorino, Oratorio (sale sotto la chiesa, ex scuole). Il contributo per la cena è di 20 euro e comprende una offerta di 10 euro da destinare al sostegno della famiglia di Lorenzo, un bimbo di 4 anni affetto da una grave malattia. L'iniziativa vuole essere anche un ulteriore supporto alla sottoscrizione di solidarietà intrapresa da don Enzo, direttore dell'Opera Salesiana di Codigoro. Un grazie anticipato alle ditte che metteranno in palio dei regali per la lotteria finale. Con l'obiettivo di allietare la serata ai bambini presenti, alla cena parteciperà un clown de "La Grande Sorella Onlus" e per i bambini è previsto il "menù Paperino" (cotoletta, patate fritte, bibita e dolce) a soli € 5. Per prenotare tel: 393-936.24.70 o allo 0533-729.571 dell'Urp del Comune di Codigoro (piazza Matteotti).

LAGOSANTO

Disfida gastronomica

Oggi alle 15.30 in piazza Veneto, nell'ambito della sagra, si svolgerà la quinta disfida gastronomica "La fragola nel piatto" con i cuochi del territorio. Alle 16.30 spettacolo itinerante con Romagna. Alle 21 nel palco centrale in piazza veneto, commedia musicale di Turri "Gli Scariolanti Belli...". a cura del Gal (Gruppo Artistico Iagotto). In funzione alle 12 e alle 19 lo stand gastronomico con menù self-service di carne e pesce e il ristorante in piazza con piatti tipici a base di fragole.

Da questa sera a Gorino al via la sagra del pesce

■ GORINO

Da stasera per tutti i fine settimana fino al 24 giugno, a Gorino il pesce sarà il grande protagonista della sagra che quest'anno spognerà le sue venti candeline. La formula è ampiamente collaudata e prevede uno stand gastronomico in grado di ospitare 500 commensali. Il menù prevede: vongole e cozze alla marinara, sardine in saore, maccheroncini alle cannocchie e alla marinara (con seppie, gamberi e vongole); spaghetti alle vongole e alla marinara; strozzapreti con gamberi e zucchine bianche;

retti; insalata di mare (seppie, gamberi, polpa di granchio, vongole, cozze, verdure fresche); seppie in umido con polenta; formaggi misti; dolce della sagra (zuppa inglese e crostata), il tutto annaffiato dai vini doc della cantina Moletto, di Motta di Livenza, nel Trevignano. Stasera piano bar con Chiara ed Elvis, domani con Lorenzo e Letizia. Da segnalare che sabato 19 maggio i volontari della società polisportiva Nuova Aurora di Scorticchino si recheranno in pulmann a Gorino per suggerire ufficialmente il gemellaggio tra il pesce di Gorino e i cappel-

Affitti e Vendite

Il settimanale delle offerte immobiliari

Tutte le domeniche con
la Nuova Ferrara

Per informazioni e adesioni:
0532 203453 - 209182

Annunci Economici

COMUNICAZIONI PERSONALI 10

Chiamata e scopri sempre nuove amiche intriganti della tua città.

0299719009

La pubblicità legale con **ATC**

Semplicemente efficace

LEGALITÀ - TRASPARENZA - EFFICIENZA

A. MAIZONI & C. Spa
Viale Favour, 133 - FERRARA
Tel. 0532 203.453

Enti Pubblici e Istituzioni

Gli avvisi pubblicati sono consultabili on-line all'indirizzo:

IN BREVE

ARIANO

Sospensione erogazione idrica

Nella giornata di martedì dalle ore 8 alle 18 ad Ariano nelle vie Valline Serravalle capoluogo e nelle vie Canal Bianco e Valline è prevista la sospensione dell'erogazione idrica. In caso di pioggia, informa il Cadf, sede a Codigoro, impianti a Serravalle, l'intervento sarà effettuato il giorno dopo.

GORINO

Pesca dell'Adriatico e buona musica

Seconda serata con la sagra del pesce di mare. Nello stand gastronomico innumerevoli specialità quali vongole e cozze alla marinara, sarde in saore, maccheroncini alle cannocchie o alla marinara, spaghetti alle vongole o marinara, strozzapreti con gamberi e zucchine bianche, fritto misto, seppie in umido con polenta. Stasera si balla con Lorenzo e Letizia.

POMPOSA

A cena con delitto

Nell'ambito della rievocazione storica Pomposia Imperialis Abbatia sabato 9 giugno presso il complesso abbaziale di Pomposa nello stand gastronomico Pro Loco a lato di via delle Erbe dalle 20 alle 23.30 si ripeterà la cena con delitto con una nuova e avvincente trama che tra una prelibata pietanza e l'altra verrà illustrata dal gruppo e saranno gli ospiti a dover trovare il colpevole.

LAGOSANTO

Il dialetto sbarca tra le fragole

Stasera alle 21, nell'ambito della sagra delle fragole, sul palco centrale allestito in piazza Vittorio Veneto, commedia dialettale di Turri "Gli Scariolanti belli" a cura del Gal (Gruppo Artistico Lagotto). In precedenza alle 16.30 spettacolo itinerante con "Giorgio e le Fruste di Romagna". Stand gastronomici aperti alle 12.30 e alle 19.

MESOLA

Assegnato l'asparago d'oro



Foto di gruppo degli chef premiati del concorso asparago d'oro

MESOLA

Virginia e Giorgia Vecchi di Cesenatico con un risotto al turinese altedese, bianco di rosa con zester di arancia al profumo di tè verde, si sono aggiudicate il concorso asparago d'oro, la miglior ricetta a base di asparago verde di Altedo Igp giudicata da un'apposita giuria, la cui serata di gala ha avuto luogo nella cornice del castello. Al secondo posto lo chef Romano Rossi di "Da Crudo a Cotto" con fagottino di asparagi Igp

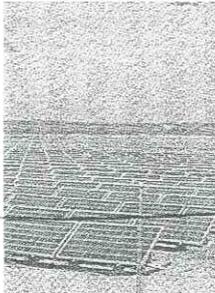
all'uovo ddi quaglia. Terzi ex-aequo Maurizio Vecchietti di Bentivoglio, Barbara Pancaldi di Altedo, Fausto Scolia di Casalbona (Sv); Stefano Malagoli di Renazzo. A fare gli onori di casa Gianni e Flavia Cesari per l'organizzazione e mangolini, Casa Mesola e i sindaci Marchesini (Mesola) e Vogli (Malalbergo). Presenti, tra gli altri, la presidente della Provincia, Marcella Zappaterra, gli assessori provinciali di Bologna, Gabriella Montera e di Ferrara Stefano Calderoni.

L'ex discarica ora produce energia pulita per i goresesi

Il sindaco: «Recuperare un'area dismessa e costruirvi un parco fotovoltaico è stata una grande operazione ed è un vanto per il nostro Comune»

GORO

L'amministrazione comunale con l'inaugurazione dell'impianto fotovoltaico entra di fatto a far parte dei comuni virtuosi in fatto di energia pulita, compatibile con l'ambiente. È stato il sindaco Diego Viviani nel suo saluto a sottolineare l'importanza di un'opera che per Goro è un vanto. Riuscire a recuperare un'area dismessa come la ex discarica e costruirvi un parco fotovoltaico, è stato per il Comune un incentivo economico ma soprattutto la valorizzazione delle energie rinnovabili. Il sindaco ha sottolineato che il merito di questo importante risultato è soprattutto della precedente amministrazione che ha creduto nel nuovo modello di sviluppo energetico. La giornata del fotovoltaico goresino è stata promossa da Lorenzo Frattini presidente Legambiente regionale; «L'inaugurazione del nuovo impianto fotovoltaico rientra nelle manifestazioni European Solar Days, campagna d'informazione europea sull'



A sinistra la delegazione in visita all'impianto goresino che è stato realizzato sull'ex discarica

energia solare, coordinata da Ambiente Italia e Lagambiente che si svolge in contemporanea in diversi paesi europei. «L'esperienza di Goro è di grande valore sotto l'aspetto ambientale per il recupero di un'area (ex discarica), e per la produzione di energia pulita. Siamo impegnati - ha detto

Frattini - perché a livello legislativo ci sia una maggior attenzione agli incentivi perché un sempre maggior numero di cittadini scelga le energie rinnovabili» Mauro Bulgarelli della C.E.O. Marano Solar che ha costruito l'impianto: «Ringrazio il Comune, per aver creduto in questo nuovo modo di

sviluppo energetico. È stata una grande operazione su circa 3 ettari di terreno recuperato in un'area (quella della ex discarica) che difficilmente sarebbe stata recuperata. Il campo fotovoltaico può soddisfare i consumi energetici di almeno 400/500 famiglie.

Odino Passarella

CODIGORO

Più sicurezza in auto

CODIGORO

Un appuntamento programmato nell'ambito della campagna di sensibilizzazione sull'uso delle cinture di sicurezza per i bambini che sta coinvolgendo, oltre ad alcune scuole di Ferrara anche diversi comuni del territorio, è stato organizzato anche a Codigoro. Venerdì scorso presso la sala dedicata all'ex sindaco e parlamentare socialista Rode Finessi, attigua alla residenza municipale codigoresino è stato effettuato un incontro pubblico rivolto ai genitori, nell'ambito del progetto intitolato "Allacciati anche tu!" promosso

dall'amministrazione provinciale e Prefettura di Ferrara, Azienda Usi ed ufficio scolastico territoriale di Ferrara

Ancos - Confraternita;

All'interessante iniziativa, oltre ai relatori, Patrizia Boada e Pietro Zappaterra, erano presenti, il vice sindaco codigoresino, Alice Zanardi, l'assessore, Giuseppe Baiocato, la dirigente della direzione didattica di Codigoro, Ines Cavicchioli, altri insegnanti e diversi genitori interessati ad un argomento che è sempre di strettissimo argomento di sempre attuale.

Piergiorgio Felletti



Fase dell'incontro

MARMINI
AUTO & MOTO
RIVENDITORE AUTORIZZATO

NISSAN TATA VW

Via Bologna, 32 - Lido degli Estensi - Ferrara 0535 326823

Oltre il verde...
Mirco Bonfatti
REALIZZA IL TUO GIARDINO

Via Romea, 20 - S. Giuseppe (FE)
Tel. 0533.382406 - Fax 0533.381592 - info@mircobonfatti.it
www.mircobonfatti.it

Le PerLe
Caffetteria
Gelateria
Pasticceria

Via Mantegna, 83
Lido di Spina

con te di giorno

Laboratorio:
Via Renata di Francia, 27 - Lido Estensi

Nuova Erboristeria Il Fiordaliso
di Alessandra Bocchi

dal 1980 il meglio per il tuo BenEssere

Via Montegrappa 3
44022 Comacchio
tel&fax: 053381569
e-mail: info@ilfiordaliso.eu

Serramenti di Sicurezza ed altro
LAVORAZIONI STILIZZATE IN FERRO IDEATE PER TE

• ARRICCHIRE
• ARREDARE • SICUREZZA

IL TUO UNIVERSO CASA

Tel. 0533.380090 - Cell. 3483102451
info@ferstyle.it - www.ferstyle.it
http://www.facebook.com/EsteticFerStyle
Via Artigianato, 25 - San Giuseppe di Comacchio (Fe)

Hotel Mariasole
PACCHETTI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
CAMERA A € 60
SABATO E DOMENICA € 65
CON PRIMA COLAZIONE

SERVIZI: bar, ristorante, piscina, idromassaggio, Wi-Fi, parcheggio interno coperto.

Fino al 31/05 € 350,00
pensione completa € 55 acqua vino e caffè
singola € 40 doppia € 65. Fino al 29/06.
CON COLAZIONE

Viale Dolomiti Lido di Pomposa (FE) - Tel. 0533 380474
info@hotelmariasole.it - www.hotelmariasole.it

Lagosanto, lavori sociali

LAGOSANTO

Il 15 maggio scorso è stata sottoscritta la convenzione per lo svolgimento del lavoro di pubblica utilità tra il Comune di Lagosanto ed il ministero della Giustizia per il tramite del Tribunale di Ferrara. Si introduce la possibilità per una persona che sia stata condannata, dal giudice di pace o dal giudice monocratico, alla pena detentiva e pecuniaria per la guida in

stato di ebbrezza, di ottenere la conversione della pena nel lavoro di pubblica utilità da prestare presso l'amministrazione comunale di Lagosanto. Si tratta di attività non retribuita da svolgersi in via prioritaria nel campo della sicurezza e dell'educazione stradale, ciò consente l'applicazione di una pena rieducativa per il trasgressore ed allo stesso tempo di portare un'immediata utilità alla comunità lagosantese.

Lagosanto, cena del Delta

LAGOSANTO

In occasione della sagra della fragola, per la prima volta nel centro lagosantese, si terrà la cena del circuito enogastronomico del Delta. Il progetto è stato fortemente voluto dal Comune e l'idea nasce dal voler rendere ancora più presenti sul territorio i prodotti tipici della zona. Sette comuni del delta hanno deciso di essere presenti con i propri prodotti gastronomici: si assa-

geranno le vongole veraci di Goro, l'anguilla di Comacchio, il riso di Jolanda, l'asparago di Mesola in fonduta, il salame di Russi "bel e cor" che si accompagnerà ad una salsa al vino di Bagnacavallo. Tutti i piatti saranno resi ancora più saporiti dal sale di Cervia. Spetterà ai padroni di casa fare assaggiare le fragole lagosantesi che, oltre ad accompagnarsi ai dolci, faranno da cornice a molti piatti. Costo 25 euro. Info: 0533909511-909519.



Il sindaco e la giunta durante la presentazione della manovra

Sacca, le coop dissidenti non accettano il piano

Conventi (Unci Pesca): «L'incontro in prefettura non pare soddisfacente. La Regione non ci metta di fronte al fatto compiuto e sveli la determina»

FERRARA

«L'incontro in prefettura non lo possiamo ritenere soddisfacente. La Regione continua a sostenere che il piano predisposto per le cooperative in difficoltà per la Sacca di Goro va bene così come è stato predisposto e che quanto prima si conoscerà la relativa determina. Non ci devono mettere di fronte al fatto compiuto». A parlare è Rino Conventi che in qualità di responsabile regionale di Unci Pesca aveva chiesto al Prefetto, Provvidenza Raimondo, un incontro per spiegare i motivi del dissenso. In Prefettura, assieme a Conventi, c'erano anche i presidenti delle cooperative Venus, Mauro Gennari e Gorino, Alessio Tagliati (gli altri due presidenti Michele Gatti della Albatros e Ramiero Tancini della Gora non sono stati fatti sedere al tavolo), Davide Barchi, responsabile del servizio Sviluppo dell'economia ittica e delle produzioni animali della Regione, l'assessore provinciale Davide Nardini e, oltre al Prefetto, il vice, Carlo Torioltano e il capo di



I partecipanti all'incontro che si è tenuto ieri pomeriggio in prefettura a Ferrara sulla questione Sacca di Goro

gabinetto, Donatella Corvatta e rappresentanti dei carabinieri e dell'ufficio circondariale marittimo di Porto Garibaldi. Gli esponenti della marineria hanno chiesto che venisse loro meglio illustrato il piano di intervento per affrontare l'emergenza connessa alla anossia nella Sacca di Goro.

«Chiediamo di poter aprire un confronto - ha affermato Conventi - la Regione ci ha detto che la determina è già stata cambiata. A seconda di che cosa dice ci comporteremo di con-

seguenza». Barchi ha ribadito che il piano presentato giorni fa in Provincia, alla presenza di tutte le cooperative, che ha raccolto la quasi totalità dei consensi, anche da parte di molte di quelle in grave sofferenza, è stato strutturato per affrontare i problemi derivanti dall'emergenza, per alleviare le difficoltà reddituali di alcuni pescatori e per porre le basi per una rivitalizzazione più duratura della Sacca di Goro. Gli interventi di aiuto saranno, come già stabilito, monitorati e si terrà conto

dei risultati che gli stessi daranno ai fini di future valutazioni. «Il Prefetto - recita un comunicato - ha auspicato che, mantenendo le decisioni assunte nell'ultimo tavolo provinciale, vengano adottati al più presto gli atti necessari per la realizzazione della pianificazione illustrata che, come più volte rappresentato dalla Regione e dalla Provincia, va nel senso di promuovere la campagna di solidarietà in favore dei pescatori interessati dalla grave congiuntura economica.

CODIGORO

L'Imu e i tagli alle spese salveranno gli investimenti

CODIGORO

L'Imu allo 0,5 per mille (con una maggiorazione comunale dello 0,1 per mille), con aliquota base, per la seconda casa dello 0,76 per mille, addizionale Irpef invariata allo 0,75 %, un "buco" a bilancio comunale 2012 pari ad un milione e 400 euro di minori trasferimenti, recuperati dal get-

Confermati interventi per le scuole, i giovani e il sociale

tito Imu (un milione e 200 mila euro) e con tagli e risparmi di spese correnti (200mila euro). Con un forte impegno a garantire gli attuali livelli di finanziamento ai progetti ed interventi in campo sociale, per la scuola ed i giovani. Queste, a grandi linee le impostazioni complessive di un bilancio di previsione 2012 del Comune di Codigoro, predisposto dalla giunta, presentato al consiglio comunale per una successiva discussione ed approvazione ed illustrato ieri. Il sindaco, Rita Cinti Luciani con la giunta ha sottolineato che la predisposizione del documento di programmazione finanziaria di quest'anno «sia stata molto sofferta» ed ha evidenziato il disappunto dell'ente, al pari degli altri Comuni così come espresso pubblicamente dall'Ani nazionale, per avere ridotto i Comuni «a semplici esat-

tori di imposte per lo Stato». In questo clima di problemi e difficoltà, commentano gli amministratori comunali, «abbiamo seguito una linea di equità nell'applicazione dell'Imu non prima casa, graduandola in rapporto alle diverse tipologie di at-

tività produttive, commerciali e di servizi, garantendo invece l'applicazione dell'aliquota prima casa an-

che agli anziani proprietari ospiti di strutture socio-assistenziali residenziali». E stata inoltre fissata, per agevolare e sostenere l'attività agricola, allo 0,2 per mille aliquota dovuta per i fabbricati e magazzini del settore agricolo. Mentre per le seconde case, anche sfitte, l'aliquota Imu sarà dello 0,96 per mille. «Nonostante tutto, però, assicureremo gli stessi livelli di assistenza ed intervento nel comparto socio assistenziale a sostegno delle fasce più deboli della nostra comunità». Garantendo il finanziamento dei progetti ed iniziative delle scuole di ambito comunale e per i giovani. Infine, con regards agli investimenti, «per l'impossibilità di accedere a finanziamenti, abbiamo deciso di utilizzare l'avanzo del 2011 pari a 390mila euro, per effettuare interventi, su strade e marciapiedi». (pg.f.)

MARMINI
AUTO MOTO
 RIVENDITORE AUTORIZZATO

NISSAN TATA VW

Via Bologna, 32 - Lido degli Estensi - Ferrara 0533 326825
 www.marmini.com

Oltre il verde...
Mirco Bonfatti
 REALIZZA IL TUO GIARDINO

Via Roma, 20 - S. Giuseppe (FE)
 Tel. 0533.382406 - Fax 0533.381592 - info@mircobonfatti.it
 www.mircobonfatti.it

Le PerLe
 con te di giorno

Caffetteria
 Gelateria
 Pasticceria

Via Mantegna, 83
 Lido di Spina

Laboratorio:
 Via Renata di Francia, 27 - Lido Estense

Nuova Erboristeria Il Fiordaliso
 di Alessandra Bocchi

dal 1980 il meglio per il tuo BenEssere

Via Montegrappa 3
 44022 Comacchio
 tel&fax: 053381569
 e-mail: info@ilfiordaliso.eu

Serramenti di Sicurezza ed altro.
LAVORAZIONI STILIZZATE IN FERRO
 IDEATE PER TE

- ARRICCHIRE
- ARREDARE • SICUREZZA

IL TUO UNIVERSO CASA

Tel. 0533.380090 - Cell. 3483102451
 info@ferstyle.it - www.ferstyle.it
 http://www.facebook.com/EsteticFerStyle
 Via Artigianato, 25 - San Giuseppe di Comacchio (Fe)

Hotel Mariasole
 PACCHETTI DAL LUNEDI AL VENERDI
 CAMERA A € 60
 SABATO E DOMENICA € 65
 CON PRIMA COLAZIONE

SERVIZI: bar, ristorante, piscina, idromassaggio, Wi-Fi, parcheggio interno coperto.

Fino al 31/05 € 350,00
 pensione completa € 55 acqua vino e caffè
 singola € 40 doppia € 65. Fino al 29/06
 CON COLAZIONE

Viale Dolomiti Lido di Pomposa (FE) - Tel. 0533 380474
 info@hotelmariasole.it - www.hotelmariasole.it



Il taglio del nastro durante l'inaugurazione della sagra del pesce

GORINO

Un altro week-end con la sagra del pesce

► GORINO

Alla presenza della presidente della Provincia di Ferrara Marcella Zappaterra, del sindaco Diego Viviani, del presidente dell'Ente Parco Massimo Medri, del comandante dei carabinieri e del vice della capitaneria di porto di Goro, è stata inaugurata

la 20ª edizione della Sagra del Pesce di Goro, un appuntamento enogastronomico dei più rinomati della provincia, con un costante aumento di presenze, grazie alle prelibatezze della cucina legata alla tradizione marinara, dell'ultimo paese all'estremo lembo del Po di Goro. Andrea Conventi in duplice ve-

ste, quella di vicesindaco e di dirigente dell'Associazione sportiva che gestisce la Sagra dice che «questa edizione della sagra taglia un traguardo importante, quello delle venti edizioni, una tradizione ormai consolidata che va ben oltre i confini sia della provincia che della regione, merito naturalmente del pesce,

la nostra cucina riesce a sfidare anche i palati più fini, mai è un appuntamento per migliaia di persone». «C'è l'occasione per ringraziare le persone che in questi vent'anni hanno lavorato nella sagra in particolare alle persone che tutti questi anni non hanno mollato. Un ringraziamento particolare a chi nel lontano 1984 ha avuto la brillante idea della Sagra del pesce». Oggi si esecuta l'orchestra di Mariisa e M. Negri, domenica musica da voce con Fausto e femia.

Odino Passari

Comacchio, droga a chili
Due condannati a 7 anni

Ieri la sentenza per i milanesi che fornivano di hashish gli spacciatori locali. Il processo è la coda dell'inchiesta su falsi matrimoni con le colombiane

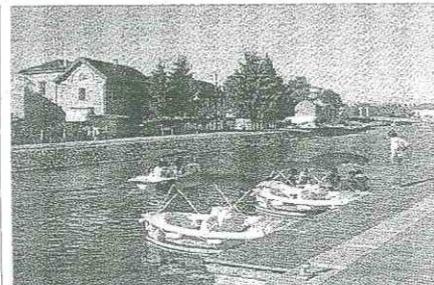
► COMACCHIO

E' la coda di un processo che ha fatto discutere a Comacchio, quello delle false mogli, colombiane che alcuni comacchiesi facevano arrivare in laguna e le sposavano in cambio di 10mila euro: matrimoni fittizi che avevano portato i carabinieri di Comacchio ad indagare su questa vicenda e che poi li ha portati a scoprire un traffico di droga parallelo, di cocaina e hashish, a chili che arrivava a

Comacchio: ieri, due imputati dell'inchiesta, accusati di aver fornito ben 5 chili di droga, sono stati condannati alla pena di 7 anni di carcere e 35 mila euro di multa. La stangata è arrivata dal giudice Alessandro Rizzieri (il p onorario Stefano Aninori aveva chiesto una pena di 6 anni di carcere) per Marco Cardano 30enne di Cinisello Balsamo (Milano) e Manuel Vincenzo Martocchia, anche lui 30enne e anche lui milanese di Cinisello. Un altro im-

putato, legato a reati di droga, Maurizio Alberghini di Lido Scacchi, coinvolto nel filone dei milanesi, come terminale della droga che arrivava, è stato assolto ieri perché il giudice ha riconosciuto un uso personale della droga. Droga che a chili (ben 5 quelli contestati nei capi d'accusa che i carabinieri dell'Antidroga di Comacchio avevano scoperto con una indagine elaboratissima) e che arrivava dal Milanese attraverso i fornitori ieri condannati.

Oltre agli altri fiumi di cocaina, per cui i rispettivi imputati hanno già chiuso il processo con giudizi abbreviati (e condanne) così come il filone dei matrimoni fittizi è già stato esaurito in sede processuale da una raffica di condanne, a carico della ideatrice del giro di colombiane da sposare, Mercedes Altargarcia Mantegazza Mendoza, e dei comacchiesi che le sposavano in cambio dei soldi, che in parte poi investivano nell'acquisto di droga.



Escursioni lungo il Po di Volano nel fine settimana

PRIMAVERA SLOW

In bici ed a piedi alla scoperta del Po di Volano

► VOLANO

Navigare e pedalare lungo il Po di Volano: oggi e domani il secondo weekend di workshop itineranti all'interno della Primavera slow. «Navigare e pedalare lungo il Po di Volano», organizzata dal Gal Delta 2000 all'interno della Primavera Slow: una serie di «workshop itineranti» alla scoperta dei suggestivi piccoli centri e dei loro tesori nascosti, con l'opportunità di conoscere i prodotti enogastronomici dei territori visitati. Gli itinerari fanno parte del progetto Interbike-rette ciclistica intermodale transfrontaliera, inserito nel Progetto per la cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia. Ogni giornata prevede un itinerario intermodale (escursioni in barca e bicicletta, escursioni in barca e a piedi) per scoprire luoghi e sapori di un territorio unico: itinerari in barca ed in bicicletta lungo il Po di Volano, che porteranno i turisti alla

scoperta di questo ramo fiume che parte dal centro Ferrara e arriva al mare, chiando ad estuario presso do che ne porta il nome. E due itinerari previsti weekend: oggi da Volano a ro. Suggestivo percorso in ca nella Sacca di Goro, con ta ai vivai di cozze e vong itinerario a piedi nelle oas turali alla foce del Po di ' no. Durata 6 ore, in barc piedi. Partenza da e ritor Volano, località Madonni le 10. Domani da Final di a Migliarino, per la Fest Fiori. Percorso in bicicletta scoperta di Tresigallo e na zione lungo il Po di Volar no a Migliarino, dove si sv ra la tradizionale festa de ri. Durata: 7 ore. Partenz ritorno a Final di Rero, pa za ore 10. Gli itinerari son tuiti. Resta a carico del pante la sola sosta pranzo. Informazioni 0533/81302 0921318; e-mail: info@poi tourism.it.

GORO

Lotta alle alghe: coop unite

Piena adesione alle proposte formulate dalla Provincia



Davide Nardini

► GORO

Sulla raccolta delle alghe tutte le cooperative sono unite. Piena adesione alle proposte formulate dalla Provincia nel corso dell'incontro che si è svolto ieri mattina in municipio a Goro alla presenza del sindaco, Diego Viviani, dall'assessore provinciale, Davide Nardini, del funzionario dell'amministrazione provinciale Stefano Lovo e dei presidenti delle varie cooperative. La Provincia stanziava 130 mila euro, una cifra insufficiente per eliminare il problema ma sul tappeto ogni cooperativa metterà 50 euro per ogni ettaro di concessione; 50 euro li metterà ogni

socio tranne quelle cooperative in seria difficoltà che pagheranno 25 euro ad ettaro di concessione e altrettanti ogni pescatore socio. In ogni caso si dovrebbe arrivare ad altri 110 mila euro che porteranno il totale ad una cifra molto vicina ai 250 mila euro. Le fioriture algali sono già iniziate con l'arrivo della primavera e la raccolta delle alghe è già iniziata da un paio di mesi. Un fenomeno particolarmente avvertito soprattutto nella zona che va dalla meta della Sacca di Goro in direzione Gorino ed un po' a macchia di leopardo in altre aree. «Quando c'è qualcosa di lineare, trasparente e coerente le cooperative non dicono di

no - ha spiegato al termine della riunione Rino Conventi di UniciPesca - il problema c'è ed è importante risolverlo tenendo conto che alcune cooperative sono in seria difficoltà e non pagheranno l'intero importo». Soddisfatto anche l'assessore provinciale Davide Nardini: «E' un bel segno di unità di fronte ad un problema che è comune a tutte le cooperative». Intanto c'è da registrare che sono stati appaltati i lavori di manutenzione ordinaria dell'area Punta dello Scanno, una bocca secondaria per il mantenimento della circolazione idraulica nella Sacca di Goro. I lavori, per un importo di circa un milione e 300 mila euro, a cura dell'impresa Sardi di Poggio Renatico, sono iniziati martedì scorso e la durata prevista è di sei mesi. La ditta dovrà scavare 187 mila metri cubi di sabbia.

Maurizio Barbieri

LAGOSANTO

La fragola protagonista

► LAGOSANTO

Al via il secondo weekend della 19ª edizione della Sagra della fragola, organizzata dalla Pro Loco e dall'amministrazione comunale di Lagosanto. Dopo la cena delle erbe, a cura degli Amici dell'erbario, serata benefica a favore di Telethon, che ha avuto un positivo riscontro e la serata, ieri, della cena del circuito eno-gastronomico del Delta, oggi si entra nel vivo di una delle sagre più attese e visitate del territorio. Alle 15.30 all'anfiteatro di piazza Vittorio Veneto esibizione di ju-jitsu con i campioni europei in carica, fratelli Diurno. Alle 16 spettacolo itinerante

da Bertinoro con i Power Marcing Web, alle 21, in piazza Vittorio Veneto, saggio della scuola di Hip-Hop a cura de La Palestra. Domenica, alle 9 in piazza Vittorio Veneto raduno moto Goldwing, alle 10 possibilità dall'ecomuseo di Marozzo, di visitare in bicicletta la via del sale, dalle 16, al parco Pinocchio, animazione per bambini e gruppo folkloristico pavullese. Alle 20.30, con intrattenimento musicale di Fausto, premiazione della 9ª edizione del concorso La Fragola accende la tua vetrina, premiazione gara di pesca per bambini e premiazione del concorso fotografico, "Fotografia la fragola... Scatta e vinci". (m.r.b.)

Annunci Economici

COMUNICAZIONI PERSONALI 10

Chiama e scopri sempre nuove amicizie intriganti della tua città
0299719009

La pubblicità legale con **ATC**
Semplicemente **efficace**
LEGALITÀ - TRASPARENZA - EFFICIENZA
A. MANZONI & C. Spa
Viale Cavour, 133 - FERRARA
Tel. 0532 203.453

Enti Pubblici e Istituzioni

Gli avvisi pubblicati sono consultabili on-line all'indirizzo:
www.entitribunali.it

Affitti e Vendite
Il settimanale delle offerte immobiliari
Tutte le domeniche con **la Nuova Ferrara**
Per informazioni e adesioni:
0532 203453 - 209182
A. Manzoni & C. Pubblicità **ATC**

I Cdp di Consandolo e Ospital Monacale vigili sulla centrale

Stasera previsto l'incontro fra i comitati per discutere del nuovo impianto a biogas progettato tra i due paesi

CASUMARO

Annullata la serata su Molino Boschetti

CASUMARO. A causa del terremoto è stata annullata l'assemblea pubblica prevista per giovedì alle 21 sulla discarica Molino Boschetti. L'incontro è organizzato dal Comitato Agd (Abbiamo già dato), attivo con azioni concrete tanto da ottenere la chiusura della discarica. Ora, però, il Comitato si propone di passare alla seconda fase, ovvero i tempi e le modalità della messa in sicurezza definitiva dell'intero sito che, attualmente, rappresenta ancora un grave fattore di inquinamento del territorio. I rappresentanti del Comitato hanno deciso di annullare la serata di giovedì, a cui dovevano partecipare l'amministrazione comunale di Cento, la Provincia e la dirigenza di Cmv. Nei prossimi giorni verrà comunicata la data del nuovo incontro.

OSPITAL MONACALE

Continuano le polemiche attorno alle centrali a biogas che spuntano come funghi in tutta la provincia. In particolare, ultimamente desta grande attenzione nella popolazione la futura nascita della centrale a biogas da 250 kw. Questa funzionerà con il mais e la si vorrebbe realizzare in un'area di un ettaro e mezzo nelle campagne tra Ospital Monacale e Consandolo. L'amministrazione comunale di Argenta ha chiesto un parere ai due consigli di partecipazione interessati dalla centrale.

Ebbene, proprio questa sera a Consandolo s'incontreranno i due Cdp presieduti rispettivamente da Sergio Cariani (Ospital Monacale) e Patrizia Molesini (Consandolo).

Si tratta di un vertice per stabilire le modalità di come contattare ed informare i cittadini, ognuno per la propria frazione di competenza.

Da Ospital Monacale, intanto, il presidente Cariani, essendo una frazione molto piccola, annuncia "Che si ipotizza un motivato parere contrario con anche la raccolta di firme".

A Consandolo, invece, Patrizia Molesini tiene a precisare che «Non possiamo di certo esprimere un parere noi sette del Cdp, poiché la nostra comunità conta 2600 persone. Un'assemblea sicuramente sarà la scelta più rapida, però è certo che noi vogliamo esprimere un parere che rappresenti la volontà dei consandolesi».

Sull'intera questione, ed è bene ricordarlo - come del resto è stato precisato dall'assessore all'ambiente Sauro Borea durante l'incontro di giovedì scorso, tenuto ad Ospital Monacale -, l'azienda agricola Gianluca Menarini ha scelto di informare la gente ancora prima di presentare il progetto in Comune, pur sapendo che l'assemblea informativa non era obbligatoria.



Patrizia Molesini del Cdp di Consandolo

Una condotta apprezzata e ben diversa da quanto accaduto di recente per altre centrali in costruzione nel nostro territorio provinciale.

Una serata, quella di giovedì scorso, con l'ingegner Ennio Spazzoli, progettista dell'impianto, il quale ha fornito massima rassicurazione: l'impianto non farà rumore. E, che non ci saranno problemi perché la casa più vicina alla centrale a biogas è a 501 metri, mentre gli abitanti di Consandolo distano 4536 metri e lo stesso dicasi per quelli di Ospital Monacale, lontani 1619 metri dal nuovo impianto.

Giorgio Carnaroli
OR.FOTOCOPIAZIONE RISERVATA

CODIGORO

E' attivo l'ambulatorio delle cure palliative

CODIGORO

Nell'ambito di un'ampia e complessa rete delle cure palliative in ambito provinciale, da marzo è attivo un ambulatorio all'interno dell'Hospice di Codigoro, gestito dal personale medico dell'Hospice e dal personale infermieristico Ado. L'ambulatorio delle cure palliative è stato attivato per fornire un servizio sanitario ai malati non ancora allietati e che necessitano di terapie specifiche alla malattia in atto. In ambulatorio è possibile svolgere un'ampia fascia di prestazioni, dalla visita medica a prestazioni più complesse, fino alla prescrizione e/o somministrazione terapeutica. Viene poi fornito, se necessario, supporto psicologico ai malati ed ai familiari da personale esperto.

Le cure palliative si rivolgono ai malati affetti da malattie inguaribili, ancora sensibili alla terapia, fornendo loro adeguato trattamento di supporto per controllare eventuali disturbi causati anche dalla terapia specifica. Per accedere all'ambulatorio cure palliative ci si può rivolgere al proprio medico di medicina generale o fissare un appuntamento, chiamando dal lunedì al venerdì (dalle 13 alle 18) al 349 7064585.

COPPARO

Calcio in ricordo di Luca Folegatti

COPPARO. Torna sabato 2 giugno un appuntamento ormai tradizionale per gli appassionati sportivi copparesti. Si tratta del memoriale Luca Folegatti, giunto alla 16ª edizione, ed al via dalle 15 al campo parrocchiale Don Orione. In campo le squadre Cs Silla/Moda Baraldi, Easy Sport team, Zoffoli Metalli e la Copparese Juniores. L'ingresso è ad offerta libera con incasso a favore della materna parrocchiale di Copparo. Special guest sarà M'Beck's dj.

STELLATA

La situazione dell'ex Siram al centro della consulta



I controlli dell'Arpa nel 2011 all'ex Siram

STELLATA

Costituiva uno dei temi caldi dell'ultima consulta di Stellata-Zerbinare e Ponti Spagna, inevitabilmente poi monopolizzata dalla questione biogas. Ma l'agenda dei lavori prevedeva anche un passaggio, affatto privo di interesse, su un'altra delicata questione che riguarda l'area artigianale di Ponti Spagna-Stellata: l'ex Siram. Una vicenda che si trascina ormai da 12 anni: era infatti il 2000 quando un imprenditore di Chieti iniziò l'attività di miscelare fanghi industriali a cemento per ricavarne di conglomerato da utilizzare come sottofondo per lavori stradali. All'inizio del 2001 lo stabilimento venne chiuso su disposizione dell'Arpa e da allora il sito si trova in una situazione di totale abbandono.

E proprio la situazione all'ex Siram - su cui l'amministrazione comunale nei mesi scorsi

aveva evidenziato il continuo interessamento, rispondendo a un'interpellanza presentata dal gruppo consiliare Pd - sarà il piatto forte della prossima consulta stellatese, presieduta da Giulio Poletti, che si riunirà per discutere dello stato dell'arte e della situazione ambientale dell'area, giovedì 24 alle 21 nel centro sociale.

Il resto della serata ruoterà quasi interamente su questioni ambientali: zona artigianale di Stellata e relative problematiche ambientali, abbandono dei rifiuti fuori dai cassonetti e condizioni di pioppi e cipressi lungo la strada che conduce a Zerbinare, saranno infatti i punti all'ordine di una serata, in cui saranno quasi certamente presenti pure diversi amministratori della giunta Fabbri. Soprattutto perché, dalla serata si potrebbe avere un quadro più chiaro dell'area ex Siram e di come poter uscire una volta per tutte dal problema.

IN BREVE

MESOLA

In vendita alloggi di edilizia popolare

Con dellibera comunale del 29 marzo e determina del dirigente del settore tecnico del 18 aprile, il Comune di Mesola mette in vendita tre alloggi di edilizia popolare attualmente sfitti, due in via Palmiro Togliatti a Bosco e uno in via 2 Giugno a Mesola. Gli alloggi sono definiti residui, in quanto le altre unità abitative negli immobili sono già state vendute. La vendita di queste unità immobiliari servirà a realizzare altre opere di edilizia pubblica. A giorni verrà pubblicato il bando di vendita. (l.g.)

COPPARO

Le foto di Cortesi sul tema "Il Boscone"

Il Gruppo micologico di Copparo insieme alla Biblioteca Comunale organizza una serata di fotografia naturalistica sul tema "Il Boscone della Mesola", a cura di Paolo Cortesi, noto fotografo professionista. Il ritrovo è domani, alle 21, nella sala di Palazzo Zardi in via Garibaldi 104, con foto del Boscone e della sua fauna autoctona. Ingresso libero; informazioni allo 0532 864633 o 338 4268432.

PORTOMAGGIORE

Le Contrade ospita il romanzo di Mari

Sabato alle 16 il Centro di promozione sociale Le Contrade di Portomaggiore ospita la presentazione del romanzo "Il tesoro di San Leo", scritto da Franco Mari, medico di Voghenza.

LAGOSANTO/IL BILANCIO

La Sagra della Fragola condizionata dal meteo



La presentazione della Sagra della Fragola 2012, la seconda da sinistra è il sindaco laghese Paola Ricci

LAGOSANTO

«E' stato purtroppo un triste bilancio quello della Sagra della Fragola 2012» dice il sindaco di Lagosanto, Paola Ricci, «a fronte di tanti investimenti fatti e di un programma ricco di contenuti e di spessore, un po' tutto è andato in fumo a causa sì del maltempo ma, soprattutto, a causa del terremoto».

I nostri volontari così come tutti coloro che hanno lavorato con passione ed impegno a questa edizione, si sono dovuti arrendere di fronte ad avversità oggettive. Dal mio punto di vista, comunque, non posso fare altro che ringraziare tutti i cittadini e coloro che hanno partecipato e hanno creduto in questa manifestazione».

Il sindaco prosegue poi: «In questo momento così importante per il nostro territorio, non posso fare a meno di pensare ai miei colleghi sindaci dei Comuni dell'Alto Ferrarese che in questo momento sono alle prese con problemi grandissimi ad affrontare. Proprietari (domenica, ndr) qui a Lagosanto si è vissuta una domenica di sagra decisamente diversa rispetto a quella di tutte le altre edizioni. Nessuno, infatti, fra i partecipanti e tra i volontari si è lamentato per ciò che erano le condizioni atmosferiche e la tristezza per ciò che era successo vicino a noi era palpabile».

«Addirittura molte delle persone che hanno partecipato alla sagra o al telefono chiedeva-

no se il nostro Comune avesse subito danni ad edifici pubblici o alle scuole, dimostrando così un sincero coinvolgimento ed interesse soprattutto dal punto di vista umano».

«Nonostante, quindi, questa edizione della sagra abbia dovuto affrontare grandi problemi - continua la Ricci -, credo sia giusto pensare al futuro e, dunque, da parte nostra c'è l'intenzione di proseguire sulla via intrapresa che ritengo sia quella giusta. Nel contempo ringrazio soprattutto i tanti volontari e tutti coloro che hanno lavorato e si sono impegnati in questo evento. Desidero anche esprimere la mia solidarietà ai Comuni che hanno subito il terremoto, mi sento particolarmente vicina a loro».